

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czarna-turecka-duzy-lisc-aromatyczny-turecki-napar-p-109.html>



Herbata Czarna TURECKA duży liść | Aromatyczny Turecki Napar !!

Cena

12,36 zł

Opis produktu

Turecka Mieszanka: Tradycja w Małej Szklaneczce

Zanurz się w bogatej tradycji tureckiego parzenia herbaty, gdzie napar jest centralnym punktem spotkań i codziennego życia. Nasza Turecka Mieszanka to wyjątkowa czarna herbata o dużych liściach, produkowana na wyspie Cejlon, ale dedykowana na wymagający rynek turecki. W rodzimym kraju serwowana jest jako mocno osłodzony napój w małych szklaneczkach, zwanych potocznie bardaczką.

To herbata dla tych, którzy nigdy się nie poddają - ma zdecydowany, mocny, aromatyczny i lekko ziołowy posmak. Wyczuwalna nuta gorzkości sprawia, że doskonale komponuje się z cukrem kandyzowanym. Jej charakterystyczny smak przełamuje słodycz deserów i neutralizuje uczucie sytości, będąc idealnym towarzyszem intensywnego dnia.

Turecka Mieszanka: Zbalansowany Deser

Mocny, lekko cierpki smak tej herbaty sprawia, że jest doskonałym partnerem dla słodyczy. Możesz ją serwować tradycyjnie z cukrem kandyzowanym lub z tradycyjnymi tureckimi deserami, takimi jak baklava. Jej gorzkość i ziołowy posmak przełamują słodycz i neutralizują uczucie sytości.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści

Dobra, ta herbata to twardy zawodnik, lubi mocne wrażenia:

1. Woda: Nadal trzymamy się 96°C. Turecka herbata musi być gorąca!
2. Ilość: Jedna łyżeczka (około 2-3g) suszu na 150-200 ml wody.
3. Czas: 3 do 5 minut. Daj jej czas, żeby pokazała charakter.
4. Misja zakończona: Pij, smakuj (może z kostką cukru, jak Turek!) i pamiętaj – to Cejlon, nie Turcja!

Specyfikacja produktu

Składniki: Czarna Herbata.

Kraj pochodzenia: Sri Lanka.